MCD2664E

NO	MIKROBØLGEOVN	BRUKERHÅNDBOK	2
PT	FORNO A MICRO-ONDAS	MANUAL DO UTILIZADO	37
IT	FORNO A MICROONDE	MANUALE PER L'UTENTE	74
FR	FOUR À MICRO-ONDES	NOTICE D'UTILISATION	109

AEG

perfekt in form und funktion

⚠ NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A.
Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
Non bloccate le aperture di ventilazione.
Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi.
Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde.
Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
Usate questo manuale d'istruzioni.

Per evitare danni alle persone

Attenzione!

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione & pulizia". Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.
Se vi cade accidentalemte del liquido all'interno del forno, spegnetelo Immediatamente, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico del servizio AEG autorizzato.
Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire se non da personale autorizzato.
Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un tecnico di servizio AEG autorizzato.
Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, fatelo sostituire da un tecnico autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

Attenzione !
Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibli bruciature:
1. Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto similare durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
Forate la buccia delle patate, salcicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda.
Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo.
Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

Attenzione! Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.
Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.
Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

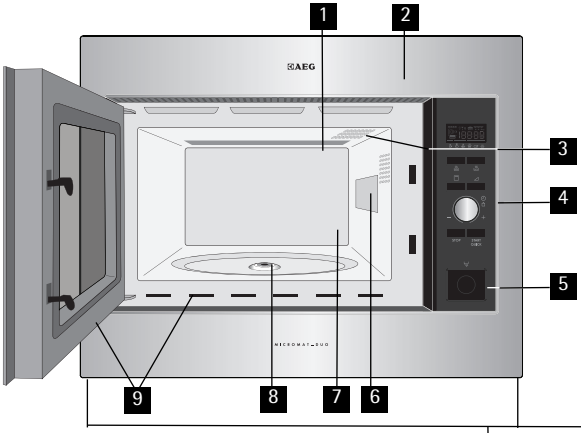
Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

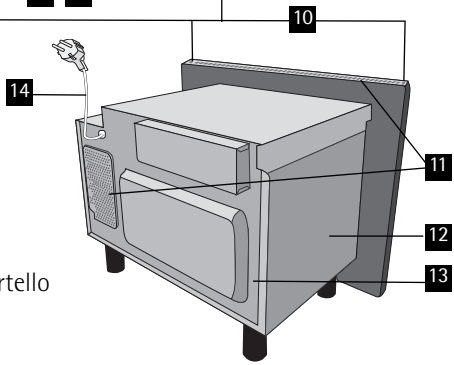
Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota 2 a pagina 87), in quanto si potrebbe danneggiare il forno.
Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di scintille. Non mettete barattoli nel forno.
Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.
Per evitare che il piatto rotante si rompa:
(a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
(b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
(c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.
Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo aver usato il GRILL, la COTTURA COMBINATA o la COTTURA AUTOMATICA, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.
Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico.
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

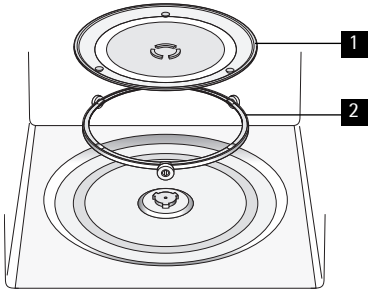
Forno a microonde e accessori





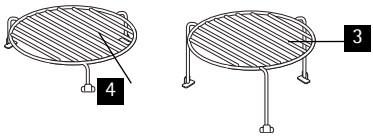
1 Resistenza del grill
2 Cornice
3 Luce del forno
4 Pannello di controllo
5 Pulsante apertura sportello
6 Coperchio guida onde
7 Cavità del forno
8 Perno del piatto rotante
9 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
10 Punti di fissaggio (4 punti)
11 Aperture di ventilazione
12 Copertura esterna
13 Struttura posteriore
14 Cavo di alimentazione

Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:



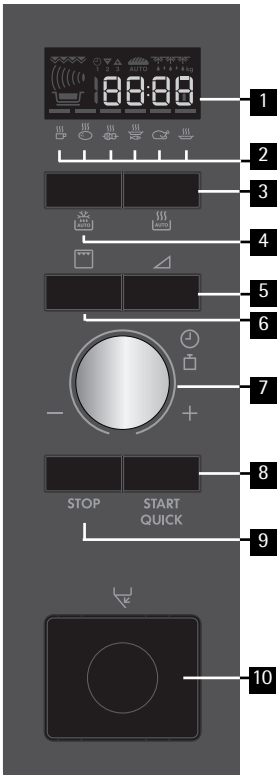
1 Piatto rotante
2 Supporto per piatto rotante
3 Griglia alta
4 Griglia bassa
5 4 viti di fissaggio (non indicato)

- Posizionare il supporto del piatto rotante sull'apposito perno che si trova sulla base della cavità del forno.
- Inserirvi quindi il piatto rotante.
- Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.



NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio AEG autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.

Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori

- Grill
- Microonde
- Cottura combinata
- Orologio
- Fasi di cottura
- Più/meno
- Cottura automatica pane
- Cottura automatica
- Peso

2 Indicatori COTTURA AUTOMATICA
3 Pulsante COTTURA AUTOMATICA
4 Pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO
5 Pulsante LIVELLO DI POTENZA
6 Pulsante GRILL
7 Manopola TIMER/PESO
8 Pulsante di START/QUICK
9 Pulsante di STOP
10 Pulsante di APERTURA SPORTELLO

PRIMA DELL'USO

Come impostare l'orologio

L'orologio del forno è di 12 e 24 ore.
Esempio: Per impostare 11:30 sull'orologio (12 ore).

1. Collegare il forno.
2. Sul display apparirà: 12H .
3. Con lo sportello aperto ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
4. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
5. Premere il pulsante START/QUICK.
6. Controllare il display:

Nota:

1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su 1:00 .

Esempio: Per impostare 23:30 sull'orologio (24 ore).
1. Collegare il forno.
2. Sul display apparirà: 12H .
3. Premere il pulsante START/QUICK. Sul display apparirà: 24H .
4. Con lo sportello aperto ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
5. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
6. Premere il pulsante START/QUICK.
7. Controllare il display:

Nota:
1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su 0:00 .

Regolare l'ora quando l'orologio è impostato

Esempio: Per impostare 11:45 sull'orologio (12 ore).
1. Aprire lo sportello.
2. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/QUICK. Il forno emetterà un segnale acustico. Ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
3. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante START/QUICK.
5. Controllare il display:

Esempio: Per impostare 23:45 sull'orologio (24 ore).
1. Aprire lo sportello.
2. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/QUICK. Il forno emetterà un segnale acustico. Ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
3. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante START/QUICK.
5. Controllare il display:

Esempio: Per modificare il formato dell'orologio passando da 12H a 24H o viceversa.
1. Aprire lo sportello. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/QUICK. Il forno emetterà un segnale acustico. Premere una volta il pulsante START/QUICK e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.

Il pulsante di STOP serve

Il pulsante di STOP serve per:
1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura.

Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che previene l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Quando è inserito il blocco di sicurezza, non funziona nessuna parte del forno fino al suo successivo disinserimento.

Esempio: Inserimento del blocco di sicurezza per bambini.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto STOP.

Il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta "LOC".

Nota:

- Per disinserire il blocco di sicurezza tenere premuto per 5 secondi il pulsante STOP: il forno emetterà due segnali acustici e sul display sarà visualizzata l'ora.
- Se non è inserito l'orologio non è possibile inserire il dispositivo di blocco di sicurezza per bambini.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Cottura a microonde

Per cuocere/scongelare alimenti in un forno a microonde, è necessario che l'energia delle microonde possa passare attraverso il contenitore e penetrare negli alimenti stessi.
Per questo, è importante scegliere un contenitore adatto.
I piatti rotondi/ovali sono preferibili rispetto a quelli quadrati/oblunghi, perché il cibo che si trova negli angoli tende a cuocere troppo.
Per garantire una cottura uniforme, è importante girare, ridisporre o rimescolare gli alimenti.
A questo punto, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.

Caratteristiche degli alimenti	
Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Densità	La densità del cibo influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti porosi leggeri, come dolci o pane, cuociono più rapidamente degli alimenti pesanti, compatti, come gli arrosti o gli sformati.
Quantità	Se la quantità di alimenti inseriti nel forno aumenta, è necessario aumentare anche il tempo di cottura, ad esempio, il tempo di cottura di quattro patate sarà superiore al tempo di cottura di due patate.
Dimensioni	Gli alimenti piccoli o a piccoli pezzi cuociono più rapidamente, perché le microonde possono penetrare in essi da ogni lato. Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come i petti o le cosce di pollo, hanno bisogno di una cottura più lunga per le parti più spesse. Nella cottura a microonde, gli alimenti di forma rotondeggiante cuociono più uniformemente di quelli a forma quadrata.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti congelati impiegano più tempo a cuocere rispetto a quelli a temperatura ambiente. Nel caso di alimenti con ripieno, ad esempio, bomboloni alla marmellata, occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.

Tecniche di cottura	
Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce. **Importante:** Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	Alcune parti dell'alimento in fase di scongelamento possono riscaldarsi. E possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo.

Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola / Contenitori in carta stagnola	✔/✘	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore (in questo caso Microfoil®) e seguire attentamente le istruzioni.
Teglie per rosolatura	✔	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✔/✘	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro,ad esempio Pyrex ®	✔	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✘	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✔	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Pellicola protettiva	✔	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento / rosolatura	✔	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✔	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✔	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✘	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Cuocere a microonde

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 10 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

Scongelamento manuale

Per lo scongelamento manuale (senza utilizzare la funzione di scongelamento automatico) regolare il forno a 270 W. Quando si seleziona la potenza, sul display appare il simbolo di scongelamento.

Livello di potenza delle microonde

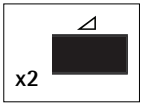
Questo forno dispone di 6 livelli di potenza:

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
900 W / ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
270 W / SCONGELARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

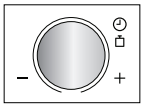
W = WATT

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

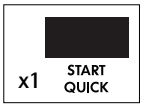
1. Premere due volte il pulsante di regolazione del LIVELLO DI POTENZA.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 2:30 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:

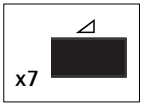
Nota:
Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del ALTA/900 W.

Nota:
- Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante START/QUICK.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA.
- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura mentre il cibo sta cuocendo ruotare la manopola TIMER/PESO.
- Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante di regolazione della potenza.
- Per cancellare un programma durante la cottura premere due volte il pulsante STOP.

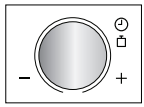
Timer

Esempio: Impostare il timer su 7 minuti.

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 7 volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 7:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.

4. Controllare il display:

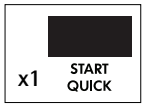
Nota:
- Per interrompere il timer premere il pulsante STOP; premere il pulsante START/QUICK per riattivarlo, oppure premere nuovamente il pulsante STOP per spegnerlo e cancellare la funzione.

Aggiungere 30 secondi

Il pulsante START/QUICK consente di attivare le due funzioni seguenti:

1. **Accensione diretta**
   Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 900 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante START/QUICK.

2. **Prolungare il tempo di cottura**
   Si può prolungare il tempo di cottura durante il funzionamento manuale per multipli di 30 secondi premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.



Nota:
- La funzione GRILL è inoltre possibile prolungare la cottura di 30 secondi.
- Questa funzione non è possibile nelle funzioni di COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO.

Più & meno

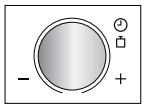
La funzione PIÙ ⏃ e MENO ⏄ consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

Se preferite patate lesse che risultino cotte ma ancora un po' dure, premete MENO ⏄.
Se invece le preferite più morbide, premete PIÙ ⏃.

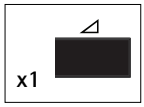
Esempio: Cuocere 0.3 kg di patate, ben lessate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.

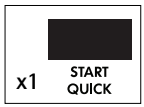
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.



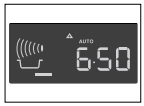
3. Premere una volta il pulsante di regolazione della potenza per selezionare PIÙ ⏃.



4. Premere il pulsante START/QUICK.



5. Controllare il display:



Nota:
Per cancellare la funzione PIÙ/MENO premere tre volte il pulsante di regolazione della potenza.
Selezionando PIÙ, sul display apparirà ⏃.
Selezionando MENO, sul display apparirà ⏃.

Cottura con grill e cottura combinata

Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il GRILL:
1. Solo grill.
2. Dual Grill (Grill e microonde.)

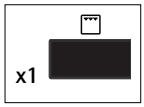
NOTA:
1. Per arrostire si consiglia di utilizzare la griglia alta.
2. Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione di cottura GRILL.

Cottura con grill

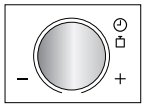
Utilizzare questa modalità per arrostire o rosolare i cibi.

Esempio: grigliare per 4 minuti.

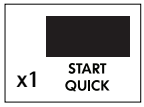
1. Premere il pulsante GRILL una volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 4:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:

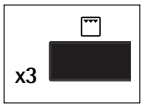
Cottura combinata

Questo modo di cottura combina le potenze del grill e delle microonde (da 90 W a 630 W). Il livello di potenza microonde è preimpostato a 270 W.

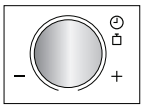
Pulsante	Regolazione di potenza
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Esempio: Cuocere spiedini misti per 7 minuti con l'impostazione COTTURA COMBINATA 450 W.

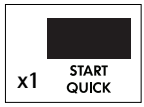
1. Premere il pulsante GRILL 3 volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 7:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:

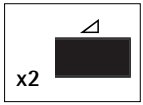
Altre funzioni utili

Grazie ad una combinazione di MICROONDE, GRILL o COTTURA COMBINATA si ha la possibilità di programmare una sequenza che prevede 3 fasi (al massimo).

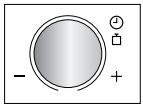
Esempio: Per cuocere:
2 minuti e 30 secondi con potenza 630 W (Fase 1)
5 minuti con grill (Fase 2)

Fase 1

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA due volte.



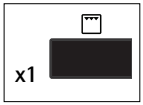
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 2:30 il display.



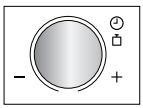
3. Controllare il display:

Fase 2

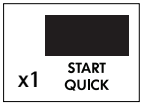
1. Premere il pulsante GRILL una volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 5:00 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:

Il forno comincia a cuocere per 2 minuti e 30 secondi a 630 W, e per i restanti 5 minuti passa al funzionamento con il solo grill.

Funzioni cottura automatica & scongelamento automatico

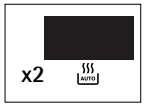
Con COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con COTTURA AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e SCONGELARE AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

Cottura automatica

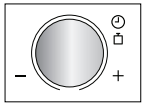
Alimenti	Simbolo	Regolazione
Bevande		Microonde
Patate lesse e con la buccia		Microonde
Spiedini di carne		Microonde + grill
Gratin di Pesce		Microonde + grill
Pollo alla griglia		Microonde + grill
Gratin		Microonde + grill

Esempio: Cuocere 0.3 kg di patate.

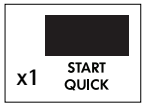
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.



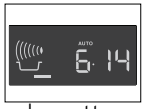
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cotture, premere il pulsante START/QUICK. Al termine del ciclo di cottura automatico il programma si fermerà automaticamente, verra' emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

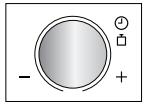
Scongelamento automatico

Alimenti	Simbolo	Regolazione
Carne/Pesce/Pollame		Microonde
Pane	AUTO	Microonde

Esempio: Scongelare 0.2 kg di pane.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO due volte.

2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.2 il display.



3. Premere il pulsante START/QUICK.

4. Controllare il display:

Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cotture, premere il pulsante START/QUICK. Al termine del ciclo di scongelamento automatico il programma si fermerà automaticamente, verra' emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

SCHEMI DEI PROGRAMMI

Tabelle cottura automatica & scongelamento automatico

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè)	1-6 tazze 1 tazza=200 ml	x1	• Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.
Patate lesse e con la buccia	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ciotola e coperchio	x2	Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. • Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciatola. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiai e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.
Spiedini di carne	0,2 - 0,8 kg (100 g) Griglia alta	x3	• Preparare gli spiedini come indicato nella ricetta a pag. 93. • Mettere sulla griglia e cuocere. • Quando viene emesso un segnale acustico, girare gli spiedini. • A fine cottura, togliere dal forno e disporre sul piatto di portata. (Non richiede tempi di attesa.)
Gratin di Pesce	0,5 - 1,5 kg*(100 g) Piatto per gratin Griglia bassa	x4	• Per "Gratin di Pesce", vedere le ricette a pagina 93-94. * Peso totale degli ingredienti.
Pollo alla griglia	0,9 - 1,8kg (100 g) Griglia bassa Piatto	x5	• Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulle cosce di pollo. • Punzecchiare la pelle delle cosce di pollo. • Mettere il pollo in una pirofila con il petto rivolto verso il fondo. • Mettere la pirofila direttamente sul piatto girevole e avviare la cottura. • Al segnale acustico, girare il cibo. • A cottura ultimata, togliere dal microonde e lasciar riposare per circa 5 min.
Gratin	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Piatto per gratin Griglia bassa	x6	• Per "Gratin", vedere le ricette a pagina 94. * Peso totale degli ingredienti.

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da –18 °C.

Scongelare Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Carne, pesce, pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Piatto	x1	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 45 minuti, fino al completo scongelamento. **Nota:** Non idoneo per polli interi. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.
Pollame AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto	x2	• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da –18 °C.

Nota:

- Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
- Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in automatica, usare programmi manuali.
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura.
- Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cotture, premere il pulsante START/QUICK.
- Al termine della cottura nelle funzioni Micro/Grill/Dual Grill potrà avviarsi la ventola.

Nota: Scongelamento rapido

1. Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4. Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

Ricette per la cottura automatica

Spiedini misti

1. Infilare i pezzetti di carne e di verdure, alternandoli, su 4 spiedini di legno.
2. Aggiungere le spezie all'olio e spennellare i kebab.
3. Disporre i kebab sulla griglia e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Spiedini Misti".

4 fetta	
400 g	di lombata di maiale, a tocchetti
100 g	di pancetta striata
100 g	cipolle, tagliate in quattro
250 g	pomodori, tagliati in quattro
100 g	di peperone verde, a dadini
2 CM	olio
4 CU	paprica
	sale
1 CU	pepe di Caienna
1 CU	salsa Worcestershire

Filetto di pesce gratinato

1. Mettere in una casseruola le verdure, il burro e le spezie e mescolare bene. Cuocere per 2-6 min a 900 W, a seconda del peso.
2. Lavare e asciugare il pesce, spruzzarlo con il limone e salare.
3. Unire la panna alle verdure e aggiungere ancora sale, pepe e noce moscata.
4. Porre metà delle verdure in un piatto ovale da gratin, collocarvi sopra il pesce e coprire con la parte restante delle verdure.
5. Cospargere con il formaggio Gouda, collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin di Pesce".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filetti di pesce
100 g	200 g	300 g	di porro (affettato)
20 g	40 g	60 g	cipolla (tagliare finemente)
40 g	100 g	140 g	carote (grattugiate)
10 g	15 g	20 g	burro o margarina
			sale, pepe e noce moscata
1 CU	1 1/2 CU	2 CU	succo di limone
50 g	100 g	150 g	di panna
50 g	100 g	150 g	Gouda (grattugiato)

Gratin di pesce all'italiana

1. Lavare e asciugare il pesce, cospargerlo con il succo di limone, salare e ungere con il burro all'acciuga.
2. Collocare su un piatto ovale per gratin.
3. Cospargere il pesce con il formaggio Gouda.
4. Disporre i pomodori sopra il formaggio.
5. Aggiungere sale, pepe e le erbe miste.
6. Sgocciolare la Mozzarella, tagliarla a fettine e distribuirla sul pomodoro. Cospargere di basilico.
7. Collocare il gratin sulla griglia bassa e cuocere usando COTTURA AUTOMATICA, "Gratin di Pesce".
8. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filetti di pesce
1/2 CU	1 CU	1 1/2 CU	succo di limone
1/2 CU	1 CU	1 1/2 CU	burro di accuiughe
30 g	50 g	80 g	Gouda (grattugiato)
			sale a pepe
150 g	300 g	450 g	pomodori
1 CU	1 1/2 CU	2 CU	erbe miste tritate
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 CU	3/4 CU	1 CU	basilico (tritato)

Spinaci gratin

1. Mescolare gli spinaci con la cipolla e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ungere lo stampo. Disporre le patate, prosciutto e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
3. Sbattere le uova con la crème fraiche, aggiungere sale e pepe e versare sopra il gratin.
4. Cospargere il gratin con formaggio.
5. Collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinaci (scongalare)
15 g	30 g	45 g	cipolla (tagliare finemente)
			sale, pepe, noce moscata
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imburrare la pirofila)
150 g	300 g	450 g	patate cotte (affettate)
35 g	75 g	110 g	prosciutto cotto (tagliare finemente)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
40 g	75 g	115 g	formaggio (grattugiato)

Patae-zucchine gratinate

1. Ungere il recipiente e disporre a strati alternati patate e zucchine tagliate a fette.
2. Sbattere le uova con la crème fraiche, aggiungere sale, pepe e aglio e versare sopra il gratin.
3. Cospargere il gratin di formaggio Gouda.
4. Completare con i semi di girasole.
5. Collocare sulla griglia bassa e cuocere usando la funzione COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imburrare la pirofila)
200 g	400 g	600 g	patate lesse (affettate)
115 g	230 g	345 g	zucchine (affettate)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
1/2	1	2	spicchio d'aglio (schiacciato)
			sale, pepe
40 g	80 g	120 g	Gouda (grattuggiato)
10 g	20 g	30 g	semi di girasole

Schede cottura

Abbreviazioni usate nelle ricette

CU = cucchiaino	kg = chilogrammo	l = litro	cm = centimetro	CM = cucchiaio da
Ta. = tazza	g = grammo	ml = millilitro	min. = minuti	minestra

Riscaldamento di cibi & bevande

Bevanda/ Cibo	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte 1 tazza	150	Micro	900 W	ca. 1	non coprire
Water 1 tazza	150	Micro	900 W	ca. 2	non coprire
6 tazze	900	Micro	900 W	8-10	non coprire
1 zuppiera	1000	Micro	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	Micro	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato / zuppe	200	Micro	900 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	200	Micro	900 W	2-3	aggiungere eventualmente un po' d'acqua
	500	Micro	900 W	3-5	a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta*	200	Micro	900 W	ca. 3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce*	200	Micro	900 W	3-5	coprire
Dolce (torta) 1 fetta	150	Micro	450 W	1/2 -1	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati 1 vasetto	190	Micro	450 W	1/2 -1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina*	50	Micro	900 W	1/2	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	Micro	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

* temperatura di frigorifero

Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	270 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	Micro	270 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	Micro	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

I tempi forniti sono puramente indicativi e possono variare a seconda della temperatura di congelamento, della consistenza e del peso dei cibi.

Scongelamento & cottura

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Aggiunta d'acqua -tbsp-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	900 W	9-11	-	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	900 W	8-10	-	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2
Piselli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2
Verdura mista	500	Micro	900 W	9-11	3-5	coprire, mescolare a metà cottura	2

Come cucinare carne, pesce e pollame

Alimenti	Quantità -g-	Regol-azione	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Piselli	500	Micro	900 W	6-8	coprire, aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, girare occasionalmente durante la cottura	-
Carote	500	Micro	900 W	9-11	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosto (maiale, vitello, agnello)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	insaporire a piacere, adagiare sulla griglia più bassa e voltare dopo *	10
	1500	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Roastbeef media cottura	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	condire a piacere, disporre sulla griglia in basso, girare dopo *	10
	1500	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Cosce di pollo	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	insaporire a piacere, adagiare con il petto sulla griglia più alta e voltare dopo *	3
Costate di manzo, 2 a cottura media	400	Grill Grill		11-12* 6-8	disporre sulla griglia alta, girare dopo * insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		8-13	collocare il piatto sulla griglia in basso	
Croque Monsieur	1 fetta	Micro Grill	450 W	1/2 5-6	tostare il pane, spalmarvi il burro e disporvi una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio	
	4 fette	Micro Grill	450 W	1/2 -1 5-6		
Pizza	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	adagiare sulla griglia bassa	
	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RICETTE

In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.

Adattamento di ricette tradizionali

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni:
I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette.
I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.
La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere, se necessario, altra acqua.
La quantità di burro o grasso da usarsi può essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi particolarmente adatto per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

Zuppa di cipolle

Utensili	Tegame con coperchio (capacità 2 l) 4 piatti fondi da minestra (da 200 ml)
10 g	burro o margarina
100 g	cipolle, affettate
800 ml	brodo di carne
	sale, pepe
2 fette	di pane
40 g	formaggio grattugiato

1. Imburrare la terrina, aggiungere la cipolla a fette, il brodo di carne e il condimento. Coprire e cuocere.
   9-11 min. 900 W
2. Tostare il pane, tagliarlo a cubetti e disporlo nei piatti fondi. Versarvi sopra la zuppa e cospargerla di formaggio grattugiato.
3. Mettere le terrine sul piatto girevole e selezionare la cottura a grill.
   6-7 min. Grill

Melanzane ripiene

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Pirofila a bordi bassi (ca. 30 cm di lunghezza)
250 g	di melanzane
200 g	pomodori
1 CU	olio di oliva per oliare lo stampo
100 g	cipolle, tritate
4	peperoncini verdi non piccanti, privati dei semi
200 g	manzo tritato
2	spicchi d'aglio spremut
2 CM	prezzemolo tritato
	sale, pepe
	paprica
60 g	di feta a dadini

1. Tagliare le melanzane a metà nel senso della lunghezza. Svuotare le melanzane con un cucchiaino fino a ottenere gusci dello spessore di circa 1 cm e tagliare la polpa a dadini.
2. Privare i pomodori della buccia e tagliarli a pezzi.
3. Ungere il fondo della terrina con olio d'oliva. Aggiungere le cipolle, coprire e cuocere.
   2 min. 900 W
4. Tagliare i peperoncini a rondelle. Tenerne da parte un terzo per la guarnizione. Unire alla carne trita le melanzane a dadini, le cipolle, i pomodori, i peperoncini a rondelle, l'aglio e il prezzemolo. Condire a piacere.
5. Asciugare le metà melanzane. Farcire con metà del ripieno, cospargere con i dadini di feta e infine coprire con il resto del ripieno.
6. Disporre le melanzane tagliate a metà nella pirofila, collocare quest'ultima sulla griglia bassa e cuocere.
   11-13 min. Dual Grill (630 W)
   Guarnire le metà melanzane con le rondelle di peperoncino e continuare la cottura.
   4-7 min. Dual Grill (630 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Prataioli farciti al rosmarino

Utensill	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Terrina bassa e tonda (dm. ca. 22 cm)
8	prataioli grandi ca. 225 g), interi
20 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
50 g	prosciutto, a dadini
	pepe nero, macinato
	rosmarino fresco, tritato
125 ml	vino bianco secco
125 ml	panna
20 g	farina

1. Staccare i gambi dei funghi e tagliarli a pezzetti.
2. Imburrare la pirofila a bordi bassi. Aggiungere le cipolle, la pancetta a dadini e i gambi dei funghi. Condire con pepe e rosmarino, coprire e cuocere.
   3-5 min. 900 W
   Lasciar raffreddare.
3. Riscaldare la panna e 100 ml di vino nella terrina.
   1-3 min. 900 W
4. Incorporare la farina nel vino rimasto, aggiungere mescolando al liquido bollente, coprire e cuocere. Mescolare una volta durante la cottura.
   approx. 1 min. 900 W
5. Farcire i funghi con il ripieno alla pancetta e disporre in una pirofila a bordi bassi. Versare la salsa sui funghi e cuocere sulla griglia bassa.
   6-8 min. Dual Grill (630 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Filetti di sogliola

Utensile	Stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm)
400 g	filetti di sogliola
1	limone (possibilmente di coltura biodinamica)
150 g	pomodori
10 g	burro
1 CM	olio vegetale
1 CM	prezzemolo tritato
	sale e pepe
4 CM	vino bianco
20 g	burro o margarina

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le lische.
2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
3. Imburrare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.
4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.
5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.
   11-13 min. 630 W
   A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.

Filetto di pesce in salsa di formaggio svizzero

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 1 l) Pirofila rotonda a bordi bassi per gratin (ca. 25 cm di lunghezza)
800 g	filetti di pesce
2 CM	succo di limone
	sale
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
20 g	farina
100 ml	vino bianco
1 CU	di olio vegetale per ungere la pirofila
100 g	di Emmental grattugiato
2 CM	di prezzemolo tritato

1. Lavare il pesce, asciugarlo tamponando e spruzzarlo con succo di limone. Strofinare con il sale.
2. Imburrare la terrina. Aggiungere la cipolla a dadini, coprire e cuocere.
   1-2 min. 900 W
3. Spolverizzare le cipolle con la farina, aggiungere il vino bianco e mescolare.
4. Imburrare lo stampo e adagiarvi i filetti di pesce. Versarvi sopra la salsa, cospargere con il formaggio svizzero e mandare in forno collocando la terrina sulla griglia inferiore.
   7-8 min. 450 W
   14-16 min. Dual Grill (450 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Trota alle mandorle

Utensili	Casseruola ovale a sponda bassa (ca. 32 cm di lunghezza)
4	trote (da 200 g), già pulite
	il succo di un limone
	sale
30 g	burro o margarina
50 g	farina
10 g	burro o margarina per ungere lo stampo
50 g	mandorle a foglioline

1. Lavare le trote, asciugarle e irrorarle con succo di limone. Salare il pesce all'interno e all'esterno, lasciandolo quindi riposare per 15 minuti.
2. Fondere il burro.
   1 min. 900 W
3. Asciugare nuovamente il pesce, imburrarlo e passarlo nella farina.
4. Ungere lo stampo, disporvi le trote e mettere a cuocere sulla graticola inferiore. Girare a due terzi del tempo di cottura e coprire le trote con le mandorle a foglioline.
   15-18 min. Dual Grill (450 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 2 min.

Vitello alla zurighese

Utensile	Terrina con coperchio (capacita 2 l)
600 g	filetto di vitello
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
100 ml	vino bianco
	farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
300 ml	panna
1 CM	prezzemolo tritato

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe circa un dito.
2. Imburrare uniformemente la terrina, versarvi la cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.
   6-9 min. 900 W
3. Aggiungere il vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto. Durante la cottura mescolare una volta.
   3-5 min. 900 W
4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

Scaloppe alla pizzaiola

Utensili	Casseruola rettangolare con coperchio (ca. 25 cm di lunghezza)
150 g	di mozzarella a fette
500 g	di pomodori in scatola, scolati
4	scaloppe di vitello (600 g)
20 ml	olio d'oliva
2	spicchi d'aglio tritato
20 g	capperi (20 g)
	origano
	sale, pepe

1. Lavare le fette di vitello, asciugarle e spianarle con il batticarne. Disporre nella pirofila.
2. Frullare i pomodori, aggiungere l'aglio, l'olio, il sale e il pepe, i capperi e l'origano e versare la salsa così ottenuta sopra il vitello. Coprire e cuocere.
   15-19 min. 630 W
   Girare le bistecche.
3. Disporre le fette di mozzarella su ogni bistecca, condire e cuocere senza coprire sulla griglia superiore.
   9-12 min. Dual Grill (630 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

Cannoli di Prosciutto Ripieni

Utensile	Terrina con coperchio (capacità 2 l) stampo ovale a sponda bassa con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza)
125 g	spinaci senza gambi
125 g	ricotta, 20 % di grasso
40 g	emmental grattugiato
	pepe e paprica dolce
6	fette di prosciutto cotto (300 g)
125 ml	acqua
125 ml	panna
20 g	farina
20 g	burro o margarina
10 g	burro o margarina per imburrare lo stampo

1. Tagliare finemente le foglie di spinaci, mescolarle alla ricotta e all'emmental, aggiungendo odori a piacere.
2. Stendere su ogni fetta di prosciutto un cucchiaio della farcia e formare i cannoli, fermandoli con uno spiedino di legno o stuzzicadenti.
3. Preparazione della besciamella: versare l'acqua nella terrina e farla riscaldare.
   2-4 min. 900 W
   Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.
   1-2 min. 900 W
   Mescolare ed aggiustare di sale.
4. Versare la besciamella nello stampo imburrato, riunirvi i cannoli e mandare in forno a coperto.
   10-12 min. Dual Grill (630 W)
   A cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri 5 minuti circa.

Lasagne al forno

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e mettere in forno.
   5-8 min. 900 W
2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.
   13-17 min. 630 W
   A cottura terminata far riposare per 5-10 minuti circa.

Utensile	Terrina con coperchio (capacità circa 2 l) stampo da sformati quadrato a bordo basso con coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm)
300 g	pomodori pelati in scatola
50 g	prosciutto crudo tagliato a dadini
50 g	cipolla, tritata finemente
1	spicchio d'aglio spremuto
250 g	carne di manzo tritata
2 CM	concentrato di pomodoro
	sale e pepe
150 ml	crema di latte
100 ml	latte
50 g	formaggio grana grattugiato
1 CU	erbe miste tritate
1 CU	olio d'oliva
1 CU	olio vegetale per oliare lo stampo
125 g	lasagne
1 CM	formaggio grana gratuggiato

Timballo di pasta con zucchine

1. Unire i pomodori alle cipolle e condire abbondantemente. Aggiungere i maccheroni. Versare la salsa di pomodori sui maccheroni e disporvi le fette di zucchina.
2. Sbattere la panna acida con le uova e versare sopra il gratin. Cospargere con formaggio grattugiato. Mettere in forno sulla griglia in basso e cuocere.
   18-21 min. 900 W
   7-8 min. Dual Grill (630 W)
   A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

Utensili	Casseruola da forno (ca. 26 cm di lunghezza)
80 g	di maccheroni
400 g	di pomodori in scatola, a pezzi
150 g	cipolle, tagliate fini
	basilico, timo, sale, pepe
1 CM	olio per ungere lo stampo
450 g	zucchine tagliate a fettine
150 g	panna acida
2	uova
100 g	di Cheddar grattugiato

Pere alla cioccolata

1. Versare lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il liquore alla pera e l'acqua nella terrina, mescolare, coprire e cuocere.
   1-2 min. 900 W
2. Aggiungere le pere al liquido, coprire e cuocere.
   5-8 min. 900 W
   Togliere le pere dal liquido di cottura e metterle in frigorifero.
3. Versare 50 ml del liquido di cottura nella terrina più piccola. Aggiungere il cioccolato e la crème fraiche, coprire e cuocere.
   2-3 min. 900 W
4. Dare un'ultima mescolata, versare la crema di cioccolato sulle pere e servire.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 2 l) Terrina con coperchio (capacità 1 l)
4	pere intere, pelate (600 g)
60 g	zucchero
10 g	bustina di zucchero vanigliato
1 CM	liquore alle pere
150 ml	acqua
130 g	di cioccolato fondente, a pezzetti
100 g	crema di latte

Budino di semolino con sciroppo di lamponi

1. Versare il latte, lo zucchero e le mandorle nella terrina, coprire e cuocere.
   3-5 min. 900 W
2. Aggiungere il semolino, mescolare, coprire e cuocere.
   10-12 min. 270 W
3. Sbattere il tuorlo d'uovo con l'acqua in una tazza e versare, mescolando, nel composto caldo. Montare a neve l'albume e incorporarlo al composto. Versare il composto dentro gli stampini per ramekin.
4. Per preparare la salsa, lavare i lamponi e asciugarli, quindi disporli in una terrina con acqua e zucchero. Coprire e riscaldare.
   2-3 min. 900 W
5. Passare i lamponi e servire con il dolce al semolino.

Utensili	Terrina con coperchio (capacità 2 l) 4 Piatti per ramekin
500 ml	latte
40 g	zucchero
15 g	mandorle tritate
50 g	semolino
1	tuorlo d'uovo
1 CM	acqua
1	albume
250 g	lamponi
50 ml	acqua
40 g	zucchero

Torta al formaggio

1. In una terrina, mescolare la farina, il cacao, il lievito e lo zucchero.
2. Aggiungere l'uovo e il burro e passare il tutto nel frullatore.
3. Imburrare la tortiera. Stendere la pasta e foderare la tortiera, lasciando 2 cm per il bordo. Cuocere la pasta.
   6-8 min. 630 W
4. Sbattere il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare lentamente le uova.
   Aggiungere il fromage frais e il preparato per budino alla vaniglia e mescolare.
5. Versare il composto sopra la base del cheesecake e cuocere.
   15-19 min. 630 W

Utensili	Stampo per torte (ca. 26 cm di diametro)
	Base:
300 g	farina
1 tbsp	cacao in polvere
10 g	lievito in polvere
150 g	zucchero
1	uovo
10 g	di burro o margarina per imburrare la tortiera
	Ripieno:
150 g	burro o margarina
100 g	zucchero
10 g	bustina di zucchero vanigliato
3	uova
400 g	ricotta, 20 % di grasso
40 g	sacchetto di polvere di budino alla vaniglia

MANUTENZIONE & PULIZIA

ATTENZIONE! NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

PULISCA IL FORNO A INTERVALLI NORMALI E RIMUOVA TUTTI I GIACIMENTI DELL'ALIMENTO. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di contollo

Aprire innanzittutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

Interno del forno

1. Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usate detergenti spray all'interno del forno.
4. Ad intervalli regolari, riscaldare il forno usando il grill, poiché gli schizzi di cibi o di olio possono causare la formazione di fumo e cattivi odori.

Piatto rotante & supporto

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

Griglie

Si consiglia di lavare le griglie con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. Le griglie possono anche essere lavate nella lavastoviglie.

Nota: Non utilizzare getti a vapore.

POTENZA RIDOTTA

Nota:
Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utillizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi.) Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello ALTO.

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde (900 W)	20 minutes	Microonde - 630 W
Grill	20 minutes	Grill - 50 %
Doppio Grill	Grill - 20 minutes	Grill - 50 %

COSA FARE SI . . .

Sintomo	Controlli/suggerimenti
Il forno a microonde non funziona correttamente?	• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. • Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. • Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	• Lo sportello sia chiuso correttamente. • Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. • Il pulsante START/QUICK sia stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmission. • Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. • Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. • Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	• Isolare l'apparecchio dal portafusibili. • Contattare un servizio di assistenza autorizzata AEG.
La luce interna non funziona?	• Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata AEG La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati AEG.
Occorre più tempo per scaldare e cuocere gli alimenti?	• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. • Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. • Impostare un livello di potenza superiore.

DATI TECNICI

Tensione della linea CA		230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/ interruttore linea di distribuzione		Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.37 kW
	Grill	1.00 kW
	Microonde/Grill	2.35 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Frequenza microonde		2450 MHz * (Gruppo 2 / Classe B)
Dimensioni esterne	MCD2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensioni interne		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacità del forno		26 litres **
Piatto rotante		ø 325 mm, vetro
Peso		circa. 19.5 kg
Lampada forno		25 W/240 - 250 V

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.
Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.
Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

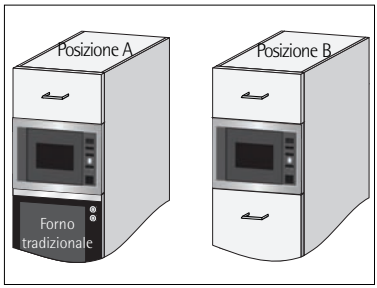
Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC.
NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

INSTALLAZIONE

Il forno a microonde può essere inserto nella posizione A o B:

Posizione	Dimensioni nicchia W D H
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

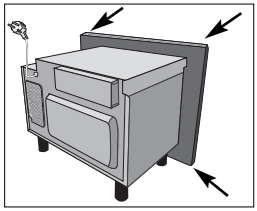
Misure in (mm)



Installazione dell'elettrodomestico

1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Inserire lentamente l'apparecchiatura nella colonna senza forzare, finchè il forno non sia a contatto con i fianchi della colonna.
3. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

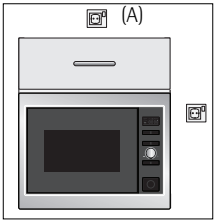
Opzione di installazione 1:
Fissare il forno in posizione servendosi delle viti in dotazione. I punti di fissaggio sono localizzati negli angoli superiori e inferiori del forno.



Opzione di installazione 2:
Fare riferimento al foglio con lo stampo fornito unitamente al forno a microonde.

NOTA: Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. E' importante accertarsi che l'installazione di questo prodotto sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso e alle istruzioni di installazione fornite dai produttori di forni tradizionali.

Collegare l'apparecchio alla rete



- **La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.**
- **La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.**
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 230 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.**
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.

Connessioni elettriche

ATTENZIONE!
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare l'assistenza autorizzata AEG.

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici

Materiale da imballo

I forni a microonde AEG necessitano di uno speciale imballo di protezione per il trasporto. Viene utilizzata la quantità di materiale da imballo strettamente necessaria.
I materiali da imballo (ad es: cellophane o polistirolo) possono costituire fonte di pericolo per i bambini.

Pericolo di soffocamento. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini.

Tutti i materiali da imballo utilizzati sono ecologici e riciclabili. Il cartone è ricavato da carta riciclata e le parti in legno non sono trattate. Le parti in plastica sono contrassegnate come segue:
«PE» polietilene, ad es. cellophane da imballo
«PS» polistirene, ad es. imballo (senza CFC)
«PP» polipropilene, ad es. nastri da imballo
Utilizzando e riutilizzando l'imballo si contribuisce al risparmio di materie prime e si riduce il volume di rifiuti prodotti.
Si raccomanda di consegnare l'imballo al più vicino centro di riciclaggio.
Per ulteriori informazioni in merito contattare le autorità municipali di competenza.

Smaltimento di vecchi elettrodomestici

Prima di procedere allo smaltimento di vecchi elettrodomestici, occorre renderli sicuri eliminando la spina e tagliando il cavo elettrico, che a sua volta dovrà essere smaltito adeguatamente.
L'elettrodomestico dovrà quindi essere portato al più vicino centro di riciclaggio.
Informarsi presso le autorità municipali o presso l'Ufficio di Igiene Ambientale sulla presenza di strutture per il riciclaggio di elettrodomestici nella propria zona.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Certificado di garanzia conventionale - Italia

La presente Garanzia Convenzionale si attiva automaticamente dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed è emessa da:

Electrolux Zanussi Italia S.p.A.
Corso Iino Zanussi, 26
33080 Porcia (PN)

La presente Garanzia Convenzionale copre i vizi e difetti derivanti dal processo di fabbricazione che possono manifestarsi entro il periodo di **24 mesi dalla data di consegna dell'apparecchiatura.**

La presente Garanzia è valida a condizione che:
- L'apparecchiatura venga utilizzata esclusivamente per scopi domestici;
- L'apparecchiatura venga installata ed utilizzata secondo le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni;
- Tutte le riparazioni siano eseguite dal personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati e vengano utilizzati ricambi originali.

Il consumatore decade dalla presente Garanzia ove non denunci il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla sua scoperta.

Impegno per il rimedio al difetto
Durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, nel caso in cui venga accertato un vizio di fabbricazione, Electrolux Zanussi Italia S.p.A. si impegna ad eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione del singolo componente difettoso o dell'apparecchiatura, **senza alcuna spesa per il Consumatore.**
Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico **199.100.100** (telefonata a pagamento), valido per le chiamate da tutta Italia, che lo metterà in contatto con il **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino.** In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza autorizzati sono reperibili nel sito Internet **www.aeg-electrolux.it.**

La riparazione o la sostituzione dei componenti o dell'apparecchiatura non estendono, in nessun caso, la durata prevista dalla Garanzia Convenzionale.

Clausole di esclusione
Non sono coperti dalla presente Garanzia:
- I difetti derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione riportate nel Libretto Istruzioni.
- I difetti derivanti dagli interventi eseguiti da personale non autorizzato e/o derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.
- I difetti derivanti dal trasporto dell'apparecchiatura.
- I difetti riscontrati nei particolari asportabili tra cui manopole, lampade, parti in vetro e smaltate, tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo, salvo che non si tratti di vizio di fabbricazione.
- Gli interventi tecnici eseguiti per l'installazione e l'allacciamento delle apparecchiature agli impianti di alimentazione.

Limitazioni della responsabilità del Produttore
Electrolux Zanussi Italia S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni relative all'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

La presente Garanzia Convenzionale non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206 di cui il Consumatore è e rimane titolare.

www.aeg-electrolux.com/shop

TINS-A618URR0

Subject to change without notice

CE